

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



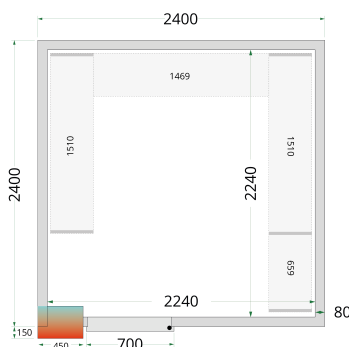
Acesso rápido
ao produto

Estante Modular para Câmara Frigorífica 2400x2400mm CRPF2426

Informacoes do Produto

SKU:	TF45869	Modelo:	CRPF2424
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181724764

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF2424
EAN	5708181724764
Construção	Modular
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular para câmara frigorífica 2400x2400mm, concebida para máxima higiene, fácil limpeza e capacidade de carga elevada no seu espaço profissional.

Descricao Completa

A otimização do espaço de armazenamento em ambientes de frio profissional é crucial para a eficiência operacional e a conformidade com as normas de higiene. Esta estante modular de 2400x2400mm foi concebida para oferecer uma solução robusta e higiénica, ideal para câmara frigorífica. As suas prateleiras, que suportam até 90 kg individualmente e 450 kg por cada dois níveis, garantem uma organização eficaz do stock, suportando as exigências de utilização contínua em cozinhas industriais e armazéns refrigerados.

Estante modular câmara frigorífica — Características Técnicas

Dimensões (AxL)	2400x2400mm
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima por 2 Prateleiras	450 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg

Aplicações Profissionais

Este sistema de arrumação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que operam com refrigeração ou congelação, incluindo restaurantes, cozinhas de hotelaria, cafetarias, talhos, peixarias e centros de distribuição de alimentos. A sua conceção modular adapta-se perfeitamente às exigências de gestão de stock e otimização de espaço, garantindo que os produtos perecíveis são armazenados de forma organizada e segura, cumprindo as rigorosas normas HACCP para segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta prateleira modular vai além da simples arrumação; representa um investimento em durabilidade e higiene para o seu negócio. As suas prateleiras desmontáveis permitem uma limpeza profunda e eficiente, vital para prevenir contaminações cruzadas e manter os mais altos padrões de salubridade. A capacidade de carga superior e o design robusto asseguram uma longa vida útil, mesmo sob as condições mais exigentes de uma cozinha profissional, protegendo o seu investimento e otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a manutenção e limpeza desta estante??

A limpeza é simplificada graças às prateleiras amovíveis, que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Esta característica facilita a manutenção diária e garante a remoção completa de resíduos, essencial para a higiene alimentar.

Qual a capacidade máxima de peso que as prateleiras suportam??

Cada prateleira individualmente pode suportar até 90 kg. Quando consideradas duas prateleiras em conjunto, a carga máxima combinada é de 450 kg, permitindo o armazenamento seguro de produtos mais pesados.

Este sistema de prateleiras pode ser adaptado a diferentes tamanhos de câmaras frigoríficas??

Sim, sendo um sistema modular, a sua flexibilidade permite uma adaptação eficaz a diversos layouts e dimensões de câmaras frigoríficas. O modelo de 2400x2400mm oferece uma base sólida para começar, podendo ser expandido ou configurado conforme as suas necessidades específicas de espaço.

Qual o material de fabrico deste sistema de arrumação??

Embora não especificado nos dados fornecidos, a alta exigência de higiene e a capacidade de lavagem em máquina de loiça sugerem um material resistente à corrosão e fácil de sanificar, como o aço inoxidável de alta qualidade, ideal para ambientes de frio.

Esta estante é adequada para que tipo de produtos alimentares??

Devido à sua construção higiénica e robusta, é perfeita para o armazenamento de qualquer tipo de produto alimentar que necessite de refrigeração ou congelação, desde ingredientes crus a produtos embalados, garantindo a segurança e a integridade dos alimentos.